



El Rebolón 2018

Très expressif au nez avec des arômes de fruits mûrs et un caractère très terreux. Le parfum de cerise et de prune se mélange aux nuances d'humus, d'épices, de tabac et de réglisse. A chaque fois que l'on porte le verre au nez, le vin dévoile une nouvelle facette. En bouche, le Rebolón se révèle toutefois plus frais que ne le laissaient deviner les arômes lourds du nez. Le vin est précis, doté d'une acidité vivifiante et de tannins merveilleusement polis. La finale longue présente encore une fois son côté aussi bien fruité que terreux et herbacé.

Producteur	Mengoba
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Bierzo DO
Appellation	DO
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2023
Cépages	Mencía, Garnacha Tintorera, Godello
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	316398
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Grillades, Champignons, Fromage affiné
Avis	Robert Parker 92/100



Vinification

Vendanges à la main et sélection rigoureuse. Les raisins sont transférés entiers dans une cuve en bois de 1500 l et foulés aux pieds. Ce procédé est suivi d'une fermentation d'environ 40 jours. Le vin est ensuite élevé dans deux fûts de 500 litres pendant 18 mois.

Terroir

Le vin est issu de deux petites parcelles situées à 750 mètres d'altitude, à Espanillo. Les ceps très anciens poussent ici dans des sols schisteux.





Histoire

Bodegas Mengoba est le projet de Grégory Pérez. Français d'origine, il a étudié l'œnologie à Bordeaux et a ensuite travaillé dans les domaines renommés que sont le Cos d'Estournel et le Grand-Puy-Lacoste. C'est en 2001 qu'il atterrit à Bierzo et, après quelques années à travailler dans le vignoble, il y fonde son propre domaine en 2007.

